



Oferta przyjęć okolicznościowych w Bistro & Wine Bar MineWine

Szukasz miejsca na kameralne przyjęcie rodzinne,
urodziny, jubileusz, spotkanie firmowe lub kolację w
gronie przyjaciół?

W Bistro & Wine Bar MineWine łączymy dopieszczoną kuchnię, świetną atmosferę i
doświadczenie 16 lat obecności na rynku. Organizujemy przyjęcia w formule
„jedzenie serwowane w stół”, sprzyjającej rozmowom, dzieleniu się i wspólnemu
celebrowaniu.

Do wyboru oferujemy dwa przejrzyste pakiety menu, przygotowane z myślą o
komforcie gości i spokoju organizatora.

*Masz pomysł na inne menu? Napisz!

PAKIET STANDARD

159ZŁ/OSOBA

*dzieci 3-10 lat: 79zł/osoba

- ✓ przystawka
- ✓ zupa
- ✓ danie główne
- ✓ deser
- ✓ kawa/herbata

Przystawki zimne – serwowane w stół

(2 do wyboru, po 0,75 porcji/os. z każdej)

- tatar wołowy z kaparami, majonezem anchois i grzankami,
- pstrąg wędzony na ciepło z twarogiem chrzanowym i koperkiem,
- pasztet z kaczki z konfiturą z cebuli,
- burrata z pomidorami malinowymi i pesto bazyliowym,
- śledź marynowany z jabłkiem, cebulą i olejem lnianym.

Dania główne – serwowane w stół

(2 do wyboru, po 1 porcji/os. z każdego)

- rolada wołowa z demi-glace i warzywami korzeniowymi,
- karkówka pieczona 12 h z sosem musztardowo-miodowym,
- pierś z kaczki z sosem wiśniowym i majerankiem,
- sandacz pieczony z sosem beurre blanc i koperkiem.

**możliwość rozszerzenia do 3 dań głównych (2 porcje/os.): +22 zł / osoba*

Dodatki skrobiowe – serwowane w stół

(3 do wyboru, po 400 g z każdego)

- ziemniaki opiekane z tymiankiem i masłem,
- puree ziemniaczane z palonym masłem,
- sałatka z kaszy pęczak z pieczonymi warzywami i ziołami,
- sałatka z kiszonych warzyw z olejem tłoczonym na zimno,
- mix sałat z vinaigrettem miodowym.

Deser

(1 do wyboru, 1,5 porcji/os.)

- sernik klasyczny,
- ciasto czekoladowe,
- jabłecznik.



PAKIET ROZSZERZONY

229ZŁ/OSOBA

*(Pakiet Standard + ciepła przystawka i większe porcje)

*dzieci 3-10 lat: 115 zł/osoba

- ✓ przystawka zimna
- ✓ przystawka ciepła
- ✓ zupa
- ✓ danie główne
- ✓ deser
- ✓ kawa/herbata

Przystawki zimne – serwowane w stół

(2 do wyboru z pakietu Standard, po 1,25 porcji/os. z każdej)

- tatar wołowy z kaparami, majonezem anchois i grzankami,
- pstrąg wędzony na ciepło z twarogiem chrzanowym i koperkiem,
- pasztet z kaczki z konfiturą z cebuli,
- burrata z pomidorami malinowymi i pesto bazyliowym,
- śledź marynowany z jabłkiem, cebulą i olejem lnianym.

Przystawka ciepła – serwowana w stół

(1 do wyboru, po 1,25 porcji/os.)

- krewetki na maśle czosnkowym z chilli i pietruszką,
- grillowany ser halloumi z miodem i sezamem,
- boczniki z parmezanem i majerankiem,
- mini polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym.

Dania główne – serwowane w stół

(2 do wyboru, po 1,5 porcji/os. z każdego)

- rolada wołowa z demi-glace i warzywami korzeniowymi,
- karkówka pieczona 12 h z sosem musztardowo-miodowym,
- pierś z kaczki z sosem wiśniowym i majerankiem,
- sandacz pieczony z sosem beurre blanc i koperkiem.

**możliwość rozszerzenia do 3 dań głównych (2 porcje/os.): +22 zł / osoba*

Dodatki skrobiowe – serwowane w stół

(3 do wyboru, po 400 g z każdego)

- ziemniaki opiekane z tymiankiem i masłem,
- puree ziemniaczane z palonym masłem,
- sałatka z kaszy pęczak z pieczonymi warzywami i ziołami,
- sałatka z kiszonych warzyw z olejem tłoczonym na zimno,
- mix sałat z vinaigrettem miodowym.

Deser

(mix 2 ciast, po 1,5 porcji/os.)

- sernik klasyczny,
- ciasto czekoladowe,
- jabłecznik.

